

Łazanki z kapusty słodkiej



WACŁAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta biała	1/2 mała główka
cebula	1 mała szt.
kiełbasa śląska	20 dkg
olej do smażenia	
Kucharek przyprawa uniwersalna	
sól	
makaron łazanki	25 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę poszatkować ,ugotować w małej ilości wody,z dodatkiem Kucharka.Gdy kapusta będzie miękka odcedzić.Obraną cebulę pokroić w kostkę podsmażyć na gorącym oleju,dodać kiełbasę pokrojoną w kostkę,dusić kilka minut.Ugotować makaron w osolonej wodzie ,odcedzić .Dodać razem z kapustą do usmażonej cebuli z kiełbasą,doprawić pieprzem i w razie potrzeby kucharkiem i dokładnie mieszając podsmażyć około 5 minut.
Podawać na gorąco.